

Asociația Vecinătatea Femeilor din Saschiz (AVFS)
Proiect „Cantina Bucate din Vecinătate”

STRATEGIA DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE ÎN COMUNA SASCHIZ

Iulie 2026

Parteneri în proiect

Primăria Saschiz
Școala Gimnazială „Ion Dacian” Saschiz
Fundația ADEPT Transilvania
GAL Dealurile Târnavelor
Asociația Centrul de Voluntariat Saschiz
Asociația Yoyo
Asociația Colinele Transilvaniei

Strategia de reducere a risipei alimentare în comuna Saschiz este realizată de Vecinătatea Femeilor din Saschiz (AVFS) cu sprijinul Asociației CRIES și al Fundației ADEPT Transilvania, în cadrul proiectului „Cantina Bucate din Vecinătate” finanțat prin programul Raiffeisen Comunități, acceleratorul de ONG-uri în sustenabilitate, o inițiativă Raiffeisen Bank, cu sprijinul Asociației pentru Relații Comunitare



Foto AVFS, Școala de vară pentru consum responsabil, iulie 2026

CANTINA
Bucate din Vecinătate



CUPRINS

1. Introducere și context	2
2. Viziune și obiective	3
3. Diagnoza locală	3
4. Direcții strategice de acțiune	4
5. Planul de acțiune pe categorii de actori.....	5
6. Instrumente și mecanisme de implementare	7
7. Stakeholderi principali și responsabilități	8
8. Indicatori de performanță (KPI)	8
9. Etape de implementare (2026-2028).....	8
10. Riscuri și măsuri de gestionare	9
11. Monitorizare, evaluare și raportare.....	9
12. Concluzii	9
Anexe	10
Anexa 1. Activități educaționale replicabile pentru școala din Saschiz.....	10
Anexa 2. Școala de vară „Bucate din Vecinătate” — deja implementată	10
Anexa 3. „Coșul anti-risipă” — model deja implementat în clase	11
Anexa 4. Sinteza sondajului comunitar privind risipa alimentară.....	11
Anexa 5. Lista actorilor economici și instituționali identificați	13

1. Introducere și context

Strategia stabilește direcțiile prioritare de acțiune pentru reducerea risipei alimentare la nivelul întregii comune Saschiz (satele Saschiz, Cloașterf și Mihai Viteazu), printr-un mecanism colaborativ care implică administrația publică locală, cantina comunitară „Bucate din Vecinătate” a Asociației Vecinătatea Femeilor din Saschiz (AVFS), fermierii și producătorii locali, comercianții, operatorii turistici, școala și, nu în ultimul rând, gospodăriile din comunitate.

Reducerea risipei alimentare are un impact social, economic și de mediu și nu poate fi realizată de un singur actor — este nevoie de cooperare între toți cei care produc, procesează, vând, gătesc sau consumă hrană în comunitate. Strategia include propuneri concrete de acțiune pentru fiecare categorie de actori locali din comuna Saschiz.

1.1. Context legal

Strategia se raportează la un cadru legal aflat, la data elaborării acestui document, într-o etapă de aplicare activă:

- Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată și modificată prin Legea nr. 49/2024 — de la 1 aprilie 2026, operatorii din lanțul agroalimentar (producători agricoli, procesatori, distribuitori, comercianți, HoReCa) au obligația de a lua măsuri concrete de prevenire a risipei, respectând o ierarhie legală: (1) prevenire, (2) vânzare la preț redus a produselor aproape de expirare, (3) transfer gratuit către un „operator receptor” autorizat (ONG, cantină socială, asociație), (4) utilizare în hrana animalelor, (5) compostare/biogaz
- Normele metodologice de aplicare (HG nr. 51/2019, cu modificări) și modelele de raportare (HG nr. 955/2024) impun un plan anual de diminuare a risipei și un raport anual (termen 31 martie), depus pe platforma națională risipaalimentara.madr.ro și publicat pe site propriu, pentru operatorii care au website
- Transferul gratuit de alimente se face exclusiv pe bază de contract-cadru cu un operator receptor înscris pe lista MADR sau autorizat sanitar-veterinar (ANSVSA) — cantina „Bucate din Vecinătate” poate să solicite acest statut
- Nerespectarea obligațiilor se sancționează cu amenzi de 10.000 – 40.000 lei; operatorii care donează beneficiază, în schimb, de facilități fiscale conform Codului fiscal (Legea nr. 227/2015)

- La nivel european, o directivă privind reducerea risipei alimentare a intrat în vigoare la 16 octombrie 2025 (transpunere obligatorie până la 17 iunie 2027), în linia obiectivului Strategiei „De la fermă la consumator” de reducere semnificativă a risipei alimentare până în 2030
- Programul Național „Masă Sănătoasă” (PNMS, HG nr. 1171/2025) oferă, gratuit, o masă caldă în valoare de 16,5 lei/beneficiar/zi elevilor din unitățile de învățământ incluse în program — complementar Programului pentru școli al României 2023-2029 (lapte, corn, fructe, HG nr. 652/2023), care este, la Saschiz, principala sursă a risipei semnalate în școală (produse neconsumate, colectate prin „Coșul anti-risipă”)
- Legea nr. 219/2015 privind economia socială reglementează statutul de întreprindere socială al cantinei și obligația de reinvestire a profitului în scopul social.

Acest cadru legal transformă reducerea risipei alimentare dintr-un demers pur voluntar într-o obligație activă pentru fermierii, procesatorii și comercianții din comună — context pe care strategia îl valorifică pentru a propune parteneriate concrete, reciproc avantajoase.

2. Viziune și obiective

2.1. Viziune

Comuna Saschiz devine, până în 2028, un model rural de bună practică în gestionarea responsabilă a resurselor alimentare — un ecosistem comunitar în care surplusul alimentar este identificat, colectat și valorificat eficient, contribuind atât la protecția mediului, cât și la sprijinirea persoanelor vulnerabile din comunitate, prin cantina „Bucate din Vecinătate”.

2.2. Obiectiv general

Reducerea risipei alimentare la nivelul comunei Saschiz, prin implementarea unui sistem comunitar integrat de prevenire, colectare, procesare și redistribuire a surplusului alimentar, cu implicarea activă a administrației publice, a fermierilor și producătorilor locali, a comercianților, a operatorilor turistici, a școlii și a gospodăriilor.

2.3. Obiective specifice

- 1. Optimizarea proceselor interne ale cantinei sociale pentru utilizarea eficientă a resurselor alimentare disponibile în comunitate
- 2. Dezvoltarea unei rețele locale, formalizate, de furnizori și donatori de surplus alimentar (fermieri, procesatori, comercianți, operatori turistici)
- 3. Creșterea gradului de implicare și conștientizare a comunității (gospodării, elevi, familii) cu privire la risipa alimentară și consumul responsabil
- 4. Consolidarea cadrului instituțional și a parteneriatelor necesare pentru sustenabilitatea pe termen lung a mecanismului comunitar de reducere a risipei alimentare
- 5. Stabilirea unui sistem de monitorizare, raportare și conformare cu obligațiile legale privind risipa alimentară, valabile pentru actorii economici locali

3. Diagnoza locală

3.1. Comuna Saschiz — profil

Comuna Saschiz (jud. Mureș, 2.080 locuitori conform RPL 2021, satele Saschiz, Cloașterf și Mihai Viteazu) este o comunitate rurală cu un patrimoniu cultural remarcabil (biserica fortificată UNESCO, cetatea de refugiu sec. XIV, Biserica fortificată Sf. Nicolae din Cloașterf, Castelul Haller din Mihai Viteazu, s.a.) și cu o economie locală bazată pe agricultură, creșterea animalelor și, din ce în ce mai mult, turism rural.

Categorie de actori	Prezență în comuna Saschiz (la data acestui document)
Fermieri și întreprinderi agricole	46 de întreprinderi agricole (Registrul General Agricol 2020)
Procesatori locali	2 puncte de procesare (SES Fruleco HNV, Pivnița Bunicii)
Producători de lactate autorizați	2 producători
Apicultori	min. 3
Cooperative agricole și asociații de crescători de animale	3 cooperative agricole, 1 asociație de crescători de vite

Categorie de actori	Prezență în comuna Saschiz (la data acestui document)
Comerț local	5 magazine sătești
Structuri de cazare (turism)	17 pensiuni (baza de date SITUR, martie 2026)
Unități de alimentație publică autorizate sanitar - veterinar și DSP	6 (Motel Tranzit - Mihai Viteazu, Hanul Cetății – Saschiz, Grill Cetatea Saschiz, Cantina Bucate din Vecinătate, Flori Haus, Pensiunea W2
Unități de învățământ	Școala Gimnazială „Ion Dacian” Saschiz (176 elevi, an școlar 2025-2026)

3.2. Ce există deja — inițiative în derulare

Comuna Saschiz nu pornește de la zero. Există deja un nucleu de acțiuni concrete, coordonate de AVFS, pe care strategia le consolidează și le extinde:

- Cantina „Bucate din Vecinătate” — rulotă autorizată sanitar-veterinar și DSP, care asigură masa caldă pentru celevii școlii „Ion Dacian” și dezvoltă activități economice conexe (meniul zilei, catering, produse proprii); vezi Planul de afacere socială aferent
- „Coșul anti-risipă” în clase — demers deja implementat: cutii de colectare pentru laptele/cornul/biscuiții neconsumați din Programul pentru școli, însoțite de o scrisoare adresată elevilor (Anexa 3).
- Școala de vară „Bucate din Vecinătate” — tabără de consum responsabil pentru copiii din comună (3 săptămâni, iulie 2026), cu teme dedicate anti-risipei alimentare, alimentelor sănătoase și patrimoniului gastronomic local, finalizată cu „Diploma Ambasador Bucate din Vecinătate” (Anexa 2)
- Parteneriate de furnizare — semnate cu SES Fruleco HNV, Transylvania Food Company și Cooperativa agricolă Dealurile Târnavelor
- Sărbătoarea Rabarbarului (13 ediții), Gustul Cetății (1 ediție) și alte evenimente gastro-culturale locale, care pot integra tema risipei alimentare ca subiect transversal

3.3. Ce arată sondajul comunitar

Un sondaj online realizat de AVFS în rândul comunității (33 de respondenți, în cadrul consultării pentru cantina comunitară) oferă indicii utile pentru strategie:

- O parte importantă dintre respondenți afirmă că nu aruncă des mâncare sau că nu aruncă deloc; printre motivele de risipă menționate se numără lipsa timpului de a găti toate alimentele cumpărate
- Resturile alimentare sunt, în multe gospodării, redirectionate deja către animale sau compostate — un comportament pe care strategia îl poate extinde și formaliza la nivel comunitar
- Comunitatea și-a exprimat interesul de a participa la o campanie locală de reducere a risipei alimentare (porții mai mici, educație, colectare resturi), precum și dorința ca o eventuală cantină comunitară să folosească produse locale și să colaboreze cu producătorii din zonă.

3.4. Provocări identificate

- Lipsa unui mecanism formalizat de colectare a surplusului de la producători, comercianți și operatori turistici
- Absența unor contracte-cadru de donație conforme cu Legea nr. 217/2016, deși aceasta a devenit obligatorie pentru majoritatea actorilor economici locali
- Resurse logistice limitate (transport, spații de depozitare/refrigerare) pentru colectarea și procesarea surplusului la scară mai mare
- Nevoia de a extinde educația pentru consum responsabil dincolo de acțiunile punctuale deja realizate

4. Direcții strategice de acțiune

4.1. Dezvoltarea organizațională și consolidarea capacității instituționale a cantinei

Rezultat urmărit: cantina comunitară funcționează conform legislației, poate accesa resurse și dezvolta parteneriate specifice, inclusiv statutul de „operator receptor” pentru donații alimentare

- Obținerea/menținerea statutului de întreprindere socială (Legea nr. 219/2015) și a autorizațiilor pentru activitatea de alimentație publică
- Înregistrarea cantinei ca „operator receptor” pe lista MADR, conform Legii nr. 217/2016, pentru a putea primi donații alimentare cu titlu gratuit de la operatori economici

- Formarea personalului și a voluntarilor privind bune practici de gestionare a alimentelor, sistem FIFO și proceduri de trasabilitate a donațiilor

4.2. Crearea rețelei locale de colectare a surplusului alimentar

Rezultat urmărit: un circuit constant de recuperare a alimentelor înainte ca acestea să devină deșeuri, cu parteneri din toate categoriile de actori economici din comună

- Cartografierea completă a producătorilor, magazinelor și operatorilor turistici care pot dona surplus (pornind de la lista din Cap. 3.1)
- Încheierea de contracte-cadru de donație, conform Legii nr. 217/2016, cu un calendar clar de colectare și un sistem simplu de notificare a disponibilității surplusului (telefon/grup WhatsApp)

4.3. Eficientizarea operațională a cantinei comunitare

Rezultat urmărit: minimizarea risipei interne și reducerea costurilor de aprovizionare ale cantinei

- Planificarea meniurilor în funcție de disponibilitatea alimentelor recuperate; sistem FIFO; rețetar propriu pentru valorificarea integrală a ingredientelor (supe, conserve, produse din legume „imperfecte”)
- Colaborare cu un adăpost de animale și, unde e posibil, compostare a deșeurilor organice rămase după valorificarea completă

4.4. Implicarea comunității și educație pentru consum responsabil

Rezultat urmărit: creșterea gradului de responsabilizare și participare comunitară, la toate vârstele

- Program educațional constant în școală (activități replicabile, detaliate în Cap. 6.6 și Anexa 1) și campanii de informare pentru gospodării
- Un eveniment anual dedicat alimentelor salvate, integrat de preferință în Sărbătoarea Rabarbarului sau organizat distinct (ex. „Gala consumului responsabil”)

4.5. Consolidarea cadrului instituțional și a parteneriatelor

Rezultat urmărit: instituționalizarea mecanismului de reducere a risipei alimentare la nivel local, cu sprijin administrativ constant și integrare în politicile publice locale și județene

- Integrarea acestei strategii în Strategia de Dezvoltare Locală a comunei și în SDL GAL Dealurile Târnavelor
- Grup de lucru local (întâlniri trimestriale), cu reprezentanți ai fiecărei categorii de actori din Cap. 5.

5. Planul de acțiune pe categorii de actori

Pentru fiecare categorie de actori locali/factori interesați din comuna Saschiz, sunt prezentate acțiunile deja realizate și propunerile concrete pentru perioada 2026-2028. Fiecare acțiune propusă indică, pe scurt, responsabilul și orizontul de timp.

5.1. Administrația publică locală — Primăria și Consiliul Local Saschiz

Ce s-a făcut deja

- Sprijin logistic pentru cantină (spațiu, utilități) și susținere publică a inițiativei, inclusiv prin implicarea directă a viceprimarului comunei

Ce propunem

- Demersuri pentru includerea Școlii Gimnaziale „Ion Dacian” Saschiz în Programul Național „Masă Sănătoasă” (HG nr. 1171/2025) și contractarea cantinei Bucate din Vecinătate ca furnizor local de servicii de masă caldă, prin achiziție publică (responsabil: Primăria, cu sprijin AVFS; termen: an școlar 2026-2027; indicator: contract semnat)
- Adoptarea unei Hotărâri de Consiliu Local prin care prezenta strategie este integrată în Strategia de Dezvoltare Locală a comunei (responsabil: Consiliul Local; termen: 2026)
- Sprijin pentru înregistrarea cantinei ca „operator receptor” pe lista MADR conform Legii nr. 217/2016 (responsabil: Primăria + AVFS; termen: trimestrul IV 2026)
- Desemnarea unui punct de contact în cadrul primăriei pentru relația cu operatorii economici locali pe tema risipei alimentare, inclusiv pentru informarea acestora cu privire la noile obligații legale (responsabil: Primăria; termen: 2026, permanent)
- Sprijin logistic suplimentar: reabilitarea spațiului acordat cantinei, identificarea unui spațiu de depozitare/refrigerare comunitar (responsabil: Primăria; termen: 2026-2027)
- Accesarea de finanțări pentru echipamente de colectare/conservare a surplusului (frigidere, congelatoare comunitare) prin GAL Dealurile Târnavelor, AFIR sau fonduri de economie circulară (responsabil: Primăria + AVFS; termen: 2027)

- Susținerea promovării modelului Saschiz la nivelul Consiliului Județean Mureș, ca posibil model replicabil în alte comune (responsabil: Primăria, cu sprijin CJ Mureș; termen: 2028)

5.2. AVFS, cantina comunitară și alte ONG-uri locale

Ce s-a făcut deja

- Cantina „Bucate din Vecinătate”, „Coșul anti-risipă” în Școala Gimnazială „Ion Dacian”, Școala de vară „Bucate din Vecinătate” (iulie 2026), parteneriat de transport gratuit mașina frigo a Fundației ADEPT Transilvania

Ce propunem

- Extinderea rețelei de colectare a surplusului către toate categoriile de furnizori identificate în Cap. 3.1, cu contracte-cadru și calendar de colectare (responsabil: AVFS/cantina; termen: 2026-2027, permanent)
- Organizarea unui eveniment anual dedicat alimentelor salvate, integrat sau conex Sărbătorii Rabarbarului (responsabil: AVFS; termen: anual, începând 2027; indicator: nr. participanți, kg de alimente puse în valoare)
- Program educațional constant în școală, cu minimum o activitate replicabilă pe trimestru (Cap. 6.6 și Anexa 1), coordonat de AVFS împreună cu cadrele didactice
- Colaborare cu Asociația CEVOS Saschiz și Asociația YOYO pentru voluntariat și logistică la colectare și evenimente (responsabil: AVFS; termen: permanent)
- Implicarea bisericilor din cele trei sate (ortodoxe și evanghelică) în reducerea risipei la evenimente religioase (pomeni, parastase) — redirectionarea responsabilă a surplusului către cantină, acolo unde e posibil (responsabil: AVFS, cu sprijinul parohiilor; termen: 2027)

5.3. Fermieri, producători locali și cooperative agricole

Ce s-a făcut deja

- 3 parteneriate de furnizare semnate: SES Fruleco HNV, Transylvania Food Company, Cooperativa agricolă Dealurile Târnavelor

Ce propunem

- Contracte-cadru de donare a surplusului și a produselor cu aspect neuniform către cantină, valorificând obligația legală de conformare cu Legea nr. 217/2016 (obligatorie, din 1 aprilie 2026, inclusiv pentru fermieri, procesatori și cooperative) — responsabil: producători + AVFS; termen: 2026, permanent
- Calendar sezonier de comunicare a disponibilității surplusului (contact telefonic/grup WhatsApp dedicat), pentru întreprinderi agricole, procesatori, apicultori și cooperative locale (responsabil: AVFS, cu sprijin logistic din partea cooperativelor; termen: 2026-2027)
- Sprijin din partea AVFS pentru întocmirea documentelor de raportare/donație necesare producătorilor, astfel încât aceștia să beneficieze de facilitățile fiscale prevăzute de Codul fiscal pentru donații alimentare (responsabil: AVFS; termen: permanent)
- Planificare sezonieră comună cu cantina, pentru a corela producția locală cu necesarul de meniuri și a preveni supraproducția necorelată cu cererea (responsabil: producători + AVFS; termen: 2027)
- Implicarea apicultorilor și a cooperativelor agricole în activitățile educaționale ale cantinei (tabăra de vară, ateliere) ca invitați/parteneri (responsabil: AVFS; termen: anual)

5.4. Comerț local și alți agenți economici (magazine sătești, brutării)

Ce s-a făcut deja

- Contracte de colaborare încheiate cu 2 magazine locale pentru furnizarea surplusului alimentar

Ce propunem

- Contracte-cadru de donare a produselor aproape de expirare către cantină, obligatorii legal din 1 aprilie 2026 și pentru comercianți, conform Legii nr. 217/2016 (responsabil: comercianți locali + AVFS; termen: trimestrul IV 2026)
- Sistem simplu de notificare (apel/mesaj) când există surplus la cele 5 magazine sătești din comună (responsabil: AVFS; termen: 2026)
- Aplicarea efectivă a ierarhiei legale — vânzare la preț redus înainte de donare, pentru produsele aproape de expirare (responsabil: comercianți; termen: permanent)
- Afișarea de materiale informative privind risipa alimentară în magazinele locale, ca puncte de informare comunitară (responsabil: AVFS, cu acordul comercianților; termen: 2026)

5.5. Operatori turistici și unități de alimentație publică

Ce s-a făcut deja

- Nu există, la data acestui document, parteneriate formale

Ce propunem

- Introducerea efectivă a opțiunii „doggy bag” în meniuri — obligatorie legal pentru unitățile cu servire la masă, conform Legii nr. 217/2016 (responsabil: structuri locale de alimentație publică; termen: 2026).
- Parteneriate pentru transferul surplusului/produselor aproape de expirare către cantină, pe bază de contract-cadru (responsabil: structuri locale de alimentație publică + AVFS; termen: 2027).
- Colaborare cu structurile de cazare fără bucătărie autorizată pentru catering de mic dejun/oaspeți din partea cantinei — reduce risipa proprie a pensiunilor și aduce venituri cantinei (responsabil: AVFS, în dialog cu pensiunile; termen: 2026-2027, cf. Planului de afacere socială)
- Includerea temei „gastronomie și consum responsabil” în oferta turistică locală, în colaborare cu GAL Dealurile Târnavelor și Asociația Colinele Transilvaniei (responsabil: AVFS + operatori turistici; termen: 2027-2028)

5.6. Școala și comunitatea educațională

Ce s-a făcut deja

- „Coșul anti-risipă” în clase (colectare lapte/corn/biscuiți neconsumați din Programul pentru școli), scrisoarea AVFS către elevi, Școala de vară „Bucate din Vecinătate” (iulie 2026, 3 tabere tematice), 10 ateliere de educație culinară susținute de CEVOS la școală și la Sărbătoarea Rabarbarului

Ce propunem

- Replicarea, adaptată la Saschiz, a unor activități educaționale testate deja în alte școli din țară: „Biluțele antirisipă”, „Supa antirisipă”, „Borcanul antirisipă” și „Picnic Responsabil” (detaliat în Anexa 1), minimum o activitate pe trimestru (responsabil: AVFS + CEVOS + YOYO + cadre didactice; termen: 2026-2028)
- Includerea temei risipei alimentare și a consumului responsabil în orele de educație civică/dirigenție, ca temă transversală, nu doar ca activitate punctuală (responsabil: școala; termen: an școlar 2026-2027)
- Implicarea comitetului de părinți în susținerea cantinei și a activităților educaționale, ca „ambasadori” locali ai proiectului (responsabil: AVFS + comitetul de părinți; termen: permanent)
- Monitorizarea cantității de lapte/corn/biscuiți neconsumate prin „Coșul anti-risipă”, ca indicator direct al progresului (responsabil: cadre didactice + AVFS; termen: permanent, raportare semestrială)

5.7. Gospodării și populația comunei

Ce s-a făcut deja

- Sondajul comunitar arată că multe gospodării redirectionează deja resturile alimentare către animale sau compostare, iar comunitatea și-a exprimat interesul pentru o campanie locală de reducere a risipei

Ce propunem

- Campanie locală de conștientizare (afișe, rețele sociale, evenimente comunitare), pornind de la sugestiile validate în sondaj: porții mai mici, educație, colectare responsabilă a resturilor (responsabil: AVFS; termen: 2026-2027).
- Promovarea compostării individuale și, unde este posibil, a unui punct comunitar de compostare (responsabil: Primăria + AVFS; termen: 2027)
- Ateliere de gătit „anti-risipă” pentru gospodării (rețete din resturi, conservare, valorificare de sezon), deschise tuturor vârstelor, nu doar copiilor (responsabil: AVFS; termen: 2026-2028, min. 2/an)
- Încurajarea donării surplusului din grădinile proprii către cantină, în perioadele de vârf de producție (responsabil: AVFS, prin comunicare comunitară; termen: permanent)

6. Instrumente și mecanisme de implementare

- Contract-cadru de donație alimentară, conform Legii nr. 217/2016, folosit uniform cu toți furnizorii/donatorii (producători, comercianți, operatori turistici)
- Calendar de colectare (zilnic/săptămânal, în funcție de tipul de furnizor) și sistem simplu de notificare a surplusului disponibil (grup WhatsApp dedicat)
- Sistem FIFO (First In – First Out) și proceduri de trasabilitate a alimentelor colectate/donate, cu respectarea normelor sanitar-veterinare (ANSVSA/DSP)
- „Coșul anti-risipă” — model deja funcțional în școală, care poate fi extins ca instrument vizual și de conștientizare în alte spații comunitare (magazine, sediul primăriei)
- Rețetar propriu al cantinei pentru valorificarea integrală a ingredientelor recuperate (supe, conserve, produse din legume „imperfecte”)
- Platforma națională risipaalimentara.madr.ro — instrument de raportare pe care operatorii economici locali trebuie să îl folosească; AVFS poate oferi asistență practică producătorilor și comercianților mai mici pentru conformare

- Grup de lucru local pe reducerea risipei alimentare, cu întâlniri trimestriale și reprezentanți din fiecare categorie de actori (Cap. 5)

7. Părți interesate, responsabilități

Părți interesate	Rol / responsabilități principale
Asociația „Vecinătatea Femeilor din Saschiz”	Coordonator strategic și operațional al cantinei Bucate din Vecinătate; administrarea colectării surplusului; monitorizare și raportare a impactului; organizarea campaniilor de conștientizare
Primăria și Consiliul Local Saschiz	Sprijin logistic (transport, spații de depozitare); cadru administrativ pentru achiziții din partea întreprinderii sociale; integrarea strategiei în planurile locale de dezvoltare
Fermieri, procesatori și cooperative agricole	Furnizarea surplusului alimentar și a produselor cu termen scurt de valabilitate; comunicarea periodică a disponibilității; conformare cu Legea nr. 217/2016
Comerț local (magazine sătești)	Donarea produselor aproape de expirare; vânzare la preț redus; afișarea materialelor informative
Operatori turistici (pensiuni, restaurante)	Introducerea „doggy bag”; parteneriat pentru catering/donații; integrarea temei în oferta turistică
Școala Gimnazială „Ion Dacian” Saschiz	Program educațional constant; monitorizarea risipei din Programul pentru școli; implicarea cadrelor didactice și a părinților
ONG-uri locale (CEVOS Saschiz, Asociația YOYO) și biserici	Voluntariat, logistică, co-organizare de activități și evenimente
Consiliul Județean Mureș	Promovarea modelului la nivel județean; susținere strategică; integrarea inițiativei în strategiile județene de dezvoltare
Fundația ADEPT Transilvania, GAL Dealurile Târnavelor	Sprijin logistic (transport), finanțare, promovare regională a modelului
Comunitatea (gospodării, familii)	Participare la campanii de conștientizare; reducerea risipei proprii; donarea surplusului din grădini

8. Indicatori de performanță (KPI)

- Cantitate de alimente recuperate/donate (kg/an) — țintă: min. 500 kg/an din anul 2 de implementare
- Număr de porții de mâncare servite prin cantină, inclusiv cele oferite gratuit copiilor din grupuri vulnerabile
- Număr de beneficiari sprijiniți (copii, potențial vârstnici din 2028)
- Număr de contracte-cadru de donație semnate cu producători, comercianți și operatori turistici — țintă: min. 10 până în 2027
- Număr de activități educaționale antirisipă organizate în școală — țintă: min. 2/an
- Număr de persoane implicate în activități educaționale (copii și adulți)
- Număr de voluntari implicați activ în colectare, evenimente și activități educaționale
- Cantitate de lapte/corn/biscuiți colectată prin „Coșul anti-risipă” (indicator specific, monitorizat semestrial)
- Grad de conformare cu Legea nr. 217/2016 în rândul actorilor economici locali contactați (raportat anual de grupul de lucru)

9. Etape de implementare (2026-2028)

Etapă	Perioadă	Activități principale
I. Pregătire	0-6 luni (2026)	Organizare internă AVFS; analiza stakeholderilor; înregistrarea cantinei ca operator receptor; primele contracte-cadru de donație; semnarea parteneriatelor
II. Implementare pilot	6-12 luni (2026)	Colectare regulată de la primii furnizori; prima activitate educațională replicată în școală; monitorizare și ajustare
III. Consolidare	12-24 luni (2026-2028)	Extinderea rețelei de colectare la toate categoriile de actori (Cap. 5); accesarea de finanțări pentru echipamente; primul eveniment anual dedicat alimentelor salvate; promovare la nivel județean
IV. Evaluare și replicare	24-36 luni (2028)	Evaluarea integrală a strategiei; documentarea rezultatelor ca model de bună practică; propunere de replicare în alte comune

10. Riscuri și măsuri de gestionare

Risc	Măsuri de prevenire și gestionare
Percepția negativă a populației asupra alimentelor cu termen scurt de valabilitate	Campanii de informare privind siguranța alimentară; explicarea diferenței dintre „a se consuma înainte de” și „expiră la”; comunicare transparentă a proceselor de verificare
Colectare insuficientă de la producători sau comercianți	Calendar clar de colectare, parteneriate formale, sistem de notificare periodică, diversificarea surselor de aprovizionare
Dificultăți logistice privind transportul alimentelor	Parteneriate cu Primăria și organizații locale (ex. Fundația ADEPT) pentru mijloace de transport; program clar de preluare și livrare
Dificultăți în prelucrarea alimentelor primite	Estimarea zilnică a capacității de procesare; colaborare cu voluntari; parteneriate pentru redistribuire imediată a surplusului ce nu poate fi procesat
Gestionarea corectă a alimentelor perisabile	Proceduri HACCP, sistem FIFO, monitorizare permanentă a stocurilor și trasabilității
Riscuri alimentare datorate unor breșe de producție sau contaminare	Verificarea vizuală și igienică a produselor primite; formarea personalului și voluntarilor; protocol rapid de retragere și informare
Tensiunea între obiectivul social și cel economic al cantinei	Criterii clare privind procentul de porții donate/subvenționate; comunicare transparentă în echipă privind alocarea resurselor
Neconformarea actorilor economici locali cu Legea nr. 217/2016 din lipsă de informare	Rolul primăriei și al AVFS de a informa proactiv producătorii, comercianții și operatorii turistici mai mici cu privire la noile obligații și la beneficiile parteneriatului cu cantina

11. Monitorizare, evaluare și raportare

- Raportare semestrială internă (AVFS) privind indicatorii din Cap. 8, prezentată grupului de lucru local
- Raport anual public, integrat în raportarea cantinei și, acolo unde este posibil, corelat cu obligațiile de raportare ale partenerilor economici pe platforma națională risipaalimentara.madr.ro
- Evaluare intermediară la finalul anului 2027 și evaluare finală în 2028, cu recomandări pentru o eventuală a doua etapă a strategiei (2029-2031) și pentru replicarea modelului în alte comune din județul Mureș

12. Concluzii

Reducerea risipei alimentare în comuna Saschiz nu este un proiect izolat al cantinei comunitare, ci o strategie comunitară care are nevoie de implicarea coordonată a administrației publice, a fermierilor și producătorilor locali, a comercianților, a operatorilor turistici, a școlii și a fiecărei gospodării. Cadrul legal actual (Legea nr. 217/2016, modificată prin Legea nr. 49/2024) transformă această nevoie într-o oportunitate concretă: actorii

economici locali au acum atât o obligație, cât și un stimulent (facilități fiscale, imagine, conformare legală) să doneze surplusul către cantina „Bucate din Vecinătate”.

Punctul de plecare este solid — cantina funcțională, „Coșul anti-risipă” deja activ în școală, Școala de vară de consum responsabil deja organizată și un sondaj comunitar care confirmă deschiderea oamenilor din Saschiz către acest demers. Este necesară, însă, formalizarea și extinderea acestor eforturi (detaliat pe categorii de actori în Cap. 5,) într-un sistem stabil, replicabil și integrat în politicile publice locale.

Anexe

Anexa 1. Activități educaționale replicabile pentru școala din Saschiz

Patru activități testate deja în școli din România, propuse spre adaptare și replicare la Școala Gimnazială „Ion Dacian” Saschiz (Cap. 5.6):

1. Biluțele antirisipă

Elevii colectează, în condiții de igienă, biscuiții și laptele neconsumate din Programul pentru școli (exact produsele vizate deja de „Coșul anti-risipă”) și le transformă, sub coordonarea cadrelor didactice, într-un preparat simplu de tip „salam de biscuiți”/biluțe. Activitatea pornește cu o etapă de observare și cântărire a risipei, pentru a face vizibilă dimensiunea reală a fenomenului, și se încheie cu reflecție despre ce s-a învățat. Testată la Școala Generală nr. 12, Timișoara

2. Supa antirisipă

Elevii, organizați pe echipe, achiziționează din piață/magazine locale legume cu aspect inestetic sau aproape de expirare și pâine învechită, pe care le gătesc împreună într-o supă colectivă. Etapa de achiziție este parte a învățării (buget, discuții cu comercianții, documentarea surselor). Testată la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara, cu un cost estimat de aprox. 30 lei pentru 30 de porții

3. Borcanul antirisipă

Elevii colectează legume cu aspect neuniform și părți de obicei aruncate (coji, cotoare, frunze comestibile), pe care le usucă și le depozitează într-un „mix de legume uscate” în borcane reutilizabile, cu o fișă-rețetă pentru continuarea activității acasă. Testată de Liceul Tehnologic „Emanuil Ungureanu” în parteneriat cu Asociația INTERSECT

4. Picnic Responsabil

Activitate interdisciplinară în care elevii planifică, pe echipe și cu buget prestabilit, un picnic „zero waste, zero plastic”: aleg alimente de sezon și locale, evită ambalajele de unică folosință, estimează cantitățile pentru a evita risipa și monitorizează, la final, cantitatea de deșeuri și de alimente neconsumate. Include o fișă de organizare completă și o etapă obligatorie de reflecție și autoevaluare

Fișele complete ale celor 4 activități (descriere, etape, materiale necesare, recomandări de implementare) sunt disponibile ca document de lucru separat (Activități de consum responsabil și reducerea risipei alimentare) și pot fi puse la dispoziția cadrelor didactice.

Anexa 2. Școala de vară „Bucate din Vecinătate” — deja implementată



Tabără de consum responsabil pentru copiii din comuna Saschiz, organizată de AVFS în 3 săptămâni (6-10, 20-24 și 27-31 iulie 2026), 2 ore/zi, pentru grupe de 10-12 copii (6-8, 9-12 și 13-14 ani), la Biblioteca comunală Saschiz.

Structura zilnică include un cerc de început, tema zilei (joc experiențial), masa împreună la rulota cantinei și o „misiune de acasă” cu pașaport ștampilat; la final, copiii primesc Diploma „Ambasador Bucate din Vecinătate” și Pașaportul micului vecin responsabil. Acest model este deja funcțional, a fost testat prin implicarea voluntară a membrilor Vecinătății Femeilor ca facilitatori, și ne propunem să-l repetăm anual.

Anexa 3. „Coșul anti-risipă” — model deja implementat în școală



Afișul „Coșul anti-risipă”, folosit în clasele Școlii Gimnaziale „Ion Dacian” Saschiz

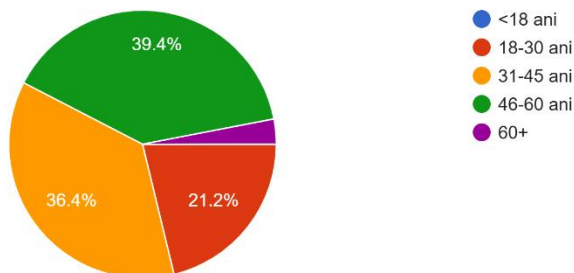
Fiecare clasă are un coș dedicat în care elevii pot pune, ambalate/sigilate și curate, produsele primite la școală pe care nu le consumă (lapte/iaurt, corn ambalat, biscuiți). Inițiativa este însoțită de o scrisoare adresată elevilor din partea AVFS, care anunță și intenția de a organiza, periodic, ateliere de educație culinară și anti-risipă.

Anexa 4. Sinteza sondajului comunitar privind risipa alimentară

Sondaj online realizat de AVFS (33 de respondenți), în cadrul consultării comunitare pentru cantina socială, cu o secțiune dedicată risipei alimentare: frecvența cu care respondenții aruncă mâncare, motivele cele mai frecvente, ce se întâmplă cu resturile alimentare (o parte fiind deja compostate sau date animalelor) și interesul pentru o campanie locală de reducere a risipei alimentare (porții mai mici, educație, colectare resturi). Rezultatele confirmă deschiderea comunității către demersul propus în această strategie.

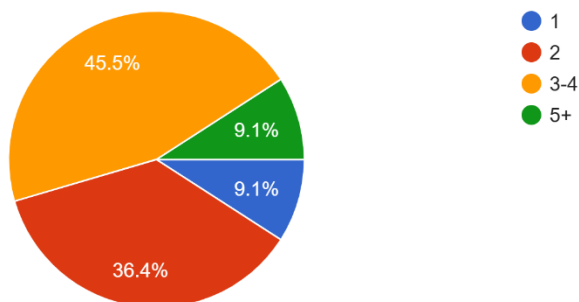
Vârsta dumneavoastră

33 responses



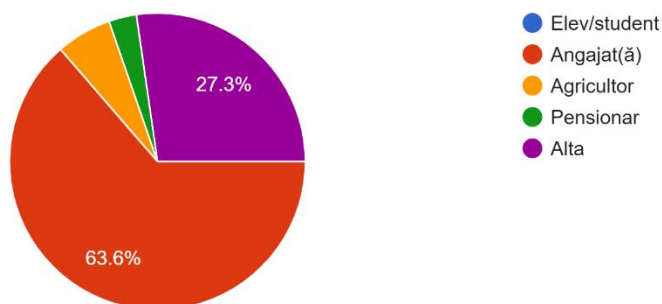
Numărul de persoane în gospodărie

33 responses



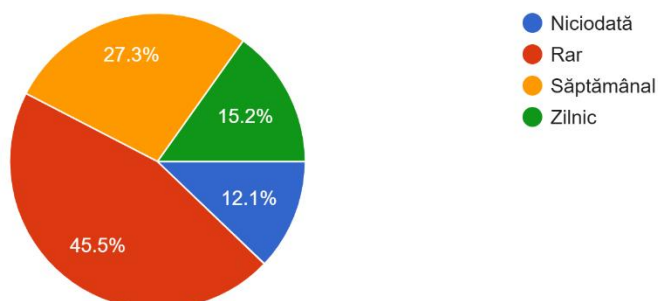
Ocupația principală

33 responses



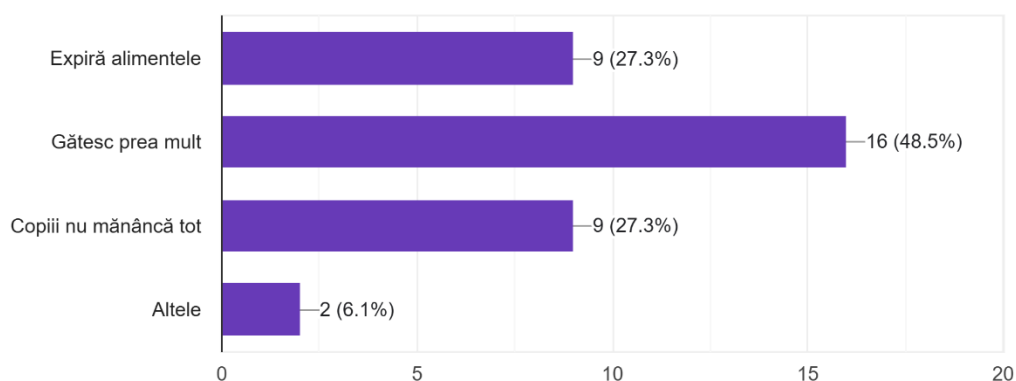
Cât de des vi se întâmplă să aruncați mâncare?

33 responses



Care sunt cele mai frecvente motive pentru care aruncați mâncare?

33 responses



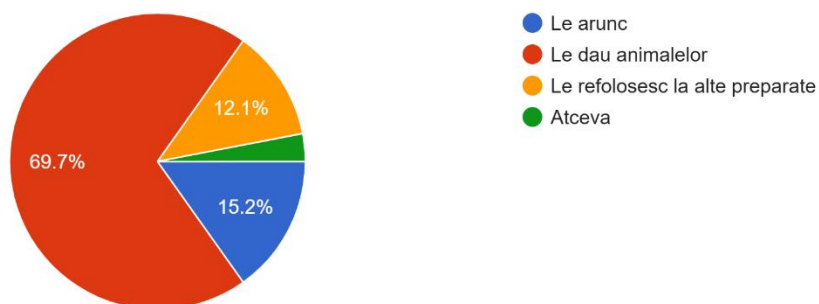
Dacă ați bifat „Altele” la întrebarea anterioară, vă rugăm detaliați 2 responses

Nu arunc

Nu am timp să le gătesc pe toate

Ce faceți de obicei cu resturile alimentare?

33 responses



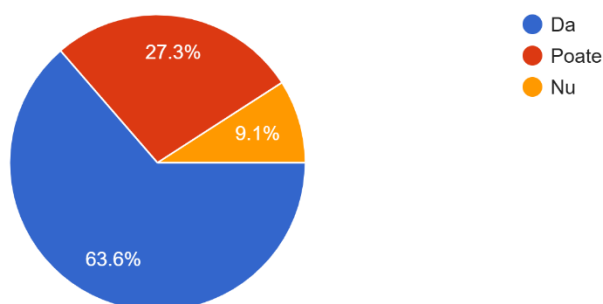
Dacă ați bifat „Altceva” la întrebarea anterioară, vă rugăm detaliați 2 responses

Le compostez

La câini și pisici dau

Ați fi interesat(ă) să participați la o campanie locală de reducere a risipei alimentare (ex. porții mai mici, educație, colectare resturi)?

33 responses



Anexa 5. Lista actorilor economici și instituționali identificați

- Producători și procesatori: SES Fruleco HNV, Pivnița Bunicii, Transylvania Food Company, Cooperativa agricolă Dealurile Târnavelor, min. 3 apicultori, 1 asociație de crescători de vite
- Comerț local: 5 magazine sătești
- Turism: 17 structuri de cazare, 6 unități de alimentație publică autorizate: Motel Tranzit - Mihai Viteazu, Hanul Cetății – Saschiz, rulota Grill Cetatea Saschiz, rulota Cantina Bucate din Vecinătate, pensiunea Flori Haus, Pensiunea Werk2
- Instituții și ONG-uri: Primăria și Consiliul Local Saschiz, Consiliul Județean Mureș, Școala Gimnazială „Ion Dacian” Saschiz, Fundația ADEPT Transilvania, GAL Dealurile Târnavelor, Asociația Colinele Transilvaniei, CEVOS Saschiz, Asociația YOYO, bisericile din cele trei sate

Anexa 6. Pliantul anti-risipă alimentară

Material tipărit în 1.000 de exemplare, distribuit gratuit în comuna Saschiz

CANTINA
Bucate din Vecinătate



Raiffeisen
Comunități

Raiffeisen
Bank

ARC



VECINĂTATEA FEMEILOR
SASCHIZ

Știi că...?

O familie din România aruncă în medie
129 kg de alimente pe an?

Asta înseamnă bani pierduți și resurse
irosite

Acest pliant îți oferă idei simple pe
care le poți aplica chiar de azi!

**Hrana are valoare, să o
folosim cu grijă!**

Fiecare gest mic contează!
Împreună putem schimba
lucrurile în bine!

CANTINA BUCATE DIN VECINĂTATE

www.vecinatateafemeilor.ro

Urmărește-ne pe Facebook și
Instagram:

Vecinătatea Femeilor din Saschiz
Bucate din Vecinătate



vecinatateafemeilor@yahoo.com

Împreună reducem risipa alimentară în comuna Saschiz

De ce contează?

În România, peste 2 milioane de tone de
alimente sunt aruncate, anual

Risipa alimentară afectează
Bugetul familiei
Mediul înconjurător
Comunitatea locală

IMPACT ASUPRA MEDIULUI



Aproximativ 24% din deșeurile care ajung
la groapa de gunoi sunt resturi alimentare



Risipa alimentară este al treilea cel mai
mare generator de gaze cu efect de seră la
nivel mondial



25% din apa utilizată pentru producerea
hranei este folosită pentru alimente care
ajung să fie risipite

Sfaturi practice

- Planifică stocurile pentru a evita pierderile
alimentare**
Fă o listă înainte de cumpărături
Cumpără alimente cu termen de expirare mai
lung
- Cumpără local și de sezon**
Produsele locale rezistă mai mult
- Depozitează corect**
Într-o cameră răcoroasă și ce nu
- Ține-te de resturi**
Legumele rămase devin supă sau tocinițe
- Compostează**
Ce nu mai poate fi mâncat, poate hrăni solul
Folosește un compostor special sau amenajează
un colț în grădină



Implică-te!

În comunitate
Împarte surplusul cu vecinii
Donează la cantina comunitară
Participă la schimburi de rețete

Acasă
Implică copiii în bucătărie
Ține-te doar cât consumi
Notează ce arunci într-o săptămână
Provocare: zero risipă 7 zile!

Scoală
Coursuri anti-risipă
Educație anti-risipă

Magazine
Reduceri la produse cu termen apropiat de
expirare

Primăria
Informare
Compostare
Restaurante

Porții potrivite
La pachet

Fermieri/Producători/Procesatori
Valorifică surplusul

